

The logo for 'Perfect Italiano' is a black banner with a green and red border, featuring the text 'Perfect Italiano' in a white serif font.

Perfect
Italiano™

The background of the advertisement is a photograph of a recipe book cover. It features a white ceramic baking dish filled with a cheesy pasta dish, topped with melted cheese and red sauce. A red cloth is partially visible behind the dish. In the foreground, a white plate with a grey speckled rim holds several rolled-up cheesy pasta pieces, also topped with melted cheese and red sauce. To the left of the plate is a small white bowl with a red base, containing a fresh salad of tomatoes, cucumbers, and cilantro. The entire scene is set on a rustic wooden surface. The text 'Livret de 12 recettes cheesy pour passer l'hiver en famille' is overlaid on the right side of the image in a gold serif font. The 'Perfect Italiano' logo is in the top left corner. The image is decorated with several white dandelion seed head graphics scattered across the scene.

Livret de 12 recettes cheesy
pour passer l'hiver en famille



Des plats cheesy pour le plaisir de vos papilles !

**Laissez-vous emporter par la saveur de ces plats préparés
avec le bon fromage Perfect Italiano !**

**Grâce à ces mets, réalisables en deux trois mouvements
et pour tous les goûts, les repas seront un moment de festif pour
votre famille et vos amis!**

Avec Perfect Italiano, c'est de la cuisine cheesy réussite à tous les prix !



So simple, so perfect !



Tarte au poulet et fromage

INGRÉDIENTS

- 150 g** de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes** • **125g** de **Perfect Italiano™ Parmesan râpé** • **300 g** de poulet émincé • **100 g** de petits pois surgelés
- **120 g** de lamelles de poivron grillés
 - **4** queues d'oignon, tranchées finement
 - Sel et poivre, au goût
 - **2** feuilles de pâte feuilletée décongelées préalablement

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 170-180°C
- 2 Mettez de côté 35 g de **Perfect Italiano™ Parmesan** et 45 g de **Perfect Italiano™ Perfect Bakes**
- 3 Mélangez le poulet, les petits pois, le poivron, le reste du fromage **Perfect Italiano™** et les queues d'oignon dans un bol. Assaisonnez avec du sel et du poivre
- 4 À l'aide du grand couteau à pâtisserie ou d'un cercle à tarte, découpez 4 disques dans chaque feuille de pâte. Placez dans les moules à mini tarts
- 5 Répartissez la moitié du mélange de poulet dans les moules et appuyez pour bien répartir
- 6 Saupoudrez de la moitié des fromages **Perfect Italiano™** réservés
- 7 Enfourez pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée
- 8 Répétez l'étape 4 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de remplissage
- 9 Servez avec des frites de patates douces et une salade.





**Pizza aux
saucisses de
poulet**

INGRÉDIENTS

150 g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** • **1** cuillère à soupe de beurre salé Anchor • **¼** petit oignon, finement coupé en dés • **1** gousse d'ail, coupée en petits dés • Quelques saucisses de poulet coupées en petits morceaux • **½** poivron, grillé et pelé • **¼** cuillère à café de paprika fumé • **1** cuillère à soupe de persil plat frais • **1** pâte à pizza (30 cm) • **3** cuillères à soupe de purée de tomate • **2** cuillères à soupe d'huile de piment (facultatif)

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 250°C • **2** Dans une poêle sur feu moyen ajoutez le beurre Anchor • **3** Ajoutez l'oignon et l'ail et faites cuire 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent • **4** Ajoutez les morceaux de saucisses, le poivron et le paprika fumé et laissez cuire jusqu'à ce que les saucisses soient légèrement dorées • **5** Étalez la purée de tomate sur la pâte à pizza, arrosez d'huile de piment et saupoudrez de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** pour couvrir uniformément la pâte • **6** Disposez ensuite le mélange de saucisses • **7** Enfournez pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** ait fondu et la base soit croustillante • **8** Retirez du four, coupez et servez avec une bonne pâte de piment écrasée





Orecchiette à la
tomate, au basilic
et au fromage

INGRÉDIENTS

25 g de **Perfect Italiano™ Parmesan râpé** • **45 g** de **Perfect Italiano™ Perfect Bakes** • **1** cuillère à soupe d'huile d'olive • **½** oignon, haché
• **3** tomates, hachées • **2** gousses d'ail, hachées finement • **¾** tasse de tomates concassées • **1** cuillère à soupe de vinaigre balsamique • Sel et poivre, au goût • **400 g** d'orecchiette • **250 g** de ricotta • **1** petit bouquet de basilic, haché grossièrement

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 200°C • **2** Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen • **3** Ajoutez l'oignon et les tomates dans l'huile chaude et remuez pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon commence à ramollir • **4** Ajoutez l'ail et laissez cuire encore 2 minutes • **5** Ajoutez les tomates concassées et le vinaigre balsamique, puis laissez mijoter 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce s'épaississe légèrement • **6** Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût • **7** Faites cuire l'orecchiette selon les instructions du paquet et égouttez • **8** Ajoutez les pâtes à la sauce et remuez pour bien enrober les pâtes • **9** Transférez les pâtes dans un plat allant au four, puis ajoutez des cuillerées de ricotta et de **Perfect Italiano™ Parmesan** dans le mélange, ainsi que le basilic. Remuez doucement • **10** Saupoudrez le fromage **Perfect Italiano™ Perfect Bakes** sur les pâtes, puis enfournez pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré
• **11** Servez



Pizza aux aubergines grillées



INGRÉDIENTS

150 g de Perfect Italiano™ Perfect Pizza • **1** grande pâte à pizza • **2** cuillères à soupe de purée de tomate • Quelques saucisses de poulet coupé en tranches de ½ cm et sautées avec un peu d'oignon • ½ tasse de morceaux d'aubergines grillées • **1** piment rouge, finement tranché • **8-10** feuilles d'origan, pour servir

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 250°C • **2** Étalez la purée de tomate sur la pâte à pizza • **3** Disposez les saucisses de poulet sautées préalablement et les aubergines grillées sur la pizza • **4** Parsemez de Perfect Italiano™ Perfect Pizza pour couvrir uniformément la pâte • **5** Placez la pizza au four pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que la base soit croustillante • **6** Retirez du four, saupoudrez de feuilles d'origan frais et de piment et servez immédiatement





**Maccheroni
crémeux
au poulet**

INGRÉDIENTS

150 g de fromage **Perfect Italiano™ 4 Cheese Melt** • **125 g** de **Perfect Italiano™ Parmesan râpé** • **2** cuillères à soupe d'huile d'olive • **500 g** de blanc de poulet • **2** cuillères à café de paprika • Sel et poivre, au goût • **1** petit oignon, haché finement • **3** gousses d'ail écrasées • $\frac{1}{4}$ tasse (35 g) de farine • **875 ml** de bouillon de poulet à faible teneur en sel • **250 g** de ricotta • **300 ml** de crème de cuisson Anchor • **375 g** de maccheronis • **250 g** de tomates cerises, coupées en deux • **60 g** de jeunes pousses d'épinards

PRÉPARATION

1 Chauffez la moitié de l'huile dans une grande poêle à feu moyen-élevé • **2** Assaisonnez le poulet avec 2 cuillères à café de paprika, du sel et du poivre • **3** Faites cuire le poulet, en tournant régulièrement, pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit. Transférez dans une assiette et réservez • **4** Chauffez l'huile restante dans la même poêle à feu moyen-élevé. Faites-y cuire l'oignon et l'ail, en remuant, pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ramollisse • **5** Ajoutez la farine et le paprika restant et mélangez • **6** Ajoutez graduellement le bouillon et la crème Anchor jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Portez à ébullition • **7** Ajoutez les pâtes et les tomates et mélangez • **8** Laissez cuire à couvert, en remuant de temps en temps, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres et la sauce épaisse • **9** Retirez la poêle du feu. Incorporez les fromages **Perfect Italiano™** (en réservant un peu de **Perfect Italiano™ Parmesan** pour servir) et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient fondus • **10** Rajoutez et remuez les épinards jusqu'à ce qu'ils soient cuits • **11** Emiettez le poulet et ajoutez-le aux pâtes en remuant bien • **12** Saupoudrez du reste de fromage **Perfect Italiano™ Parmesan** avant de servir



Pizza burrito



INGRÉDIENTS

- 90 g de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**
- 1 pâte à pizza
- 2 cuillères à soupe de sauce à pizza
- 7 tranches de jambon poulet
- ¼ de poivron rouge, haché
- ¼ de poivron vert, haché
- 1 cuillère à café d'origan séché

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 250°C
- 2 Placez la pâte à pizza sur un plat allant au four
- 3 Étalez avec la sauce à pizza et saupoudrez avec ¾ de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**
- 4 Ajoutez le jambon et le poivron rouge et vert
- 5 Saupoudrez d'origan séché et garnissez du reste de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza**
- 6 Enfournez la pizza pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu
- 7 Coupez la pizza en deux et utilisez une feuille de papier aluminium pour rouler la moitié comme un burrito. Répétez avec la moitié restante





Spaghetti bolognaise

INGRÉDIENTS

125 g de **Perfect Italiano™ Parmesan râpé** • **1** sachet de spaghetti • **1** petit oignon • **2** gousses d'ail • **2** cuillères à soupe d'huile d'olive • **400 g** d'agneau haché • **1** cuillère à café de paprika • **1** cuillère à café d'origan séché • **2 boîtes de 400 g** de tomates en conserve • Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

1 Faites revenir les oignons et l'ail dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils ramollissent ; ajoutez le paprika et l'origan • **2** Retirez les oignons de la poêle. Faites frire la viande hachée dans l'huile d'olive restante jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en remuant pour la casser • **3** Remettez les oignons et ajoutez les tomates et assaisonnez • **4** Laissez mijoter 1 heure en remuant de temps en temps • **5** Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Égouttez et mettez de côté • **6** Répartissez les pâtes cuites dans des bols, versez dessus la sauce bolognaise • **7** Ajoutez le fromage **Perfect Italiano™ Parmesan râpé** avant de servir



Capricciosa pizza



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à pizza : 2 c à c (7 g) de levure sèche • 250 ml (1 tasse) d'eau tiède • 400 g de farine • 2 cuillères à café de sel • 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture : 150 g de fromage Perfect Italiano™ Perfect Pizza • 250 ml (1 tasse) de sauce à pizza • 1 poignée de champignons de Paris, tranchés • 4 olives noires dénoyautées, tranchées • 1 poignée d'artichauts en pot, égouttés et coupés en quartiers

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 230°C • **2** Pour faire la pâte, fouettez la levure et l'eau dans un récipient résistant à la chaleur. Laissez reposer 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit mousseux • **3** Placez la farine et le sel dans un grand bol. Faites un puits au centre. Versez le mélange de levure et l'huile. À l'aide de vos mains ou d'une spatule, mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et lisse. Démoulez sur une surface de travail légèrement farinée et pétrissez brièvement • **4** Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec du film alimentaire et réservez dans un endroit chaud pendant 30 minutes à une heure ou jusqu'à ce qu'elle double de taille • **5** Retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez doucement pendant encore 5 minutes ou jusqu'à consistance lisse • **6** Divisez la pâte en deux, enveloppez une moitié avec du film alimentaire et congelez pour une autre utilisation si besoin est • **7** Étalez la moitié de pâte restante afin de créer un ovale de 30 cm x 20 cm. Saupoudrez un peu de farine sur votre plan de travail avant d'étendre davantage afin d'éviter que la pâte ne colle • **8** Transférez la pâte sur un plateau recouvert de papier aluminium • **9** Étalez la sauce à pizza sur la pâte • **10** Dispersez une petite poignée de fromage Perfect Italiano™ Perfect Pizza • **11** Garnissez de champignons, olives et artichauts. Répartissez le reste du fromage Perfect Italiano™ • **12** Enfournes pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit doré et que la pâte soit croustillante





Spaghetti aux 4 fromages et aux zoodles

INGRÉDIENTS

- 90 g de Perfect Italiano™ 4 Cheese Melt
- 35 g de Perfect Italiano™ Parmesan râpé
- 500 g de spaghetti
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 tranches de jambon poulet, coupées en lamelles
- 250 g de tomates cerises, coupées en deux
- 300 ml de crème de cuisson Anchor
- 125 ml de bouillon de poulet, faible en sel
- 250 g de nouilles de courgettes (zoodles)

PRÉPARATION

- 1 Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Égouttez et mettez de côté
- 2 Chauffez l'huile dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez le jambon de poulet et laissez cuire 3 minutes
- 3 Ajoutez les tomates dans la poêle et faites cuire en remuant pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles se ramollissent légèrement et réservez
- 4 Ajoutez la crème Anchor et le bouillon dans la poêle et portez à ébullition
- 5 Réduisez le feu à moyen. Laissez mijoter le mélange de crème pendant 2 minutes
- 6 Ajoutez les fromages Perfect Italiano™ 4 Cheese Melt et Perfect Italiano™ Parmesan en remuant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
- 7 Ajoutez les zoodles et mélangez pendant 2 minutes
- 8 Ajoutez les spaghettis dans la poêle et mélangez
- 9 Ajoutez les morceaux de jambon de poulet croustillants ainsi que les tomates. Mélangez délicatement
- 10 Servez les spaghettis aux zoodles saupoudrés de Perfect Italiano™ Parmesan supplémentaire



Pizza hawaïenne



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à pizza : 2 c à c (7 g) de levure sèche • 250 ml (1 tasse) d'eau tiède • 400 g de farine • 2 cuillères à café de sel • 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture : 150 g de fromage Perfect Italiano™ Perfect Pizza • 250 ml (1 tasse) de sauce à pizza • Quelques fines tranches de jambon poulet, coupées en morceaux • ½ tasse de morceaux d'ananas au sirop, égouttés

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 230°C • **2** Pour faire la pâte, fouettez la levure et l'eau dans un récipient résistant à la chaleur. Laissez reposer 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit mousseux • **3** Placez la farine et le sel dans un grand bol. Faites un puits au centre. Versez le mélange de levure et l'huile. À l'aide de vos mains ou d'une spatule, mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et lisse. Démoulez sur une surface de travail légèrement farinée et pétrissez brièvement • **4** Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec du film alimentaire et réservez dans un endroit chaud pendant 30 minutes à une heure ou jusqu'à ce qu'elle double de taille • **5** Retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez doucement pendant encore 5 minutes ou jusqu'à consistance lisse • **6** Divisez la pâte en deux, enveloppez une moitié avec du film alimentaire et congelez pour une autre utilisation si besoin est • **7** Étalez la moitié de pâte restante afin de créer un ovale de 30 cm x 20 cm. Saupoudrez un peu de farine sur votre plan de travail avant d'étendre davantage afin d'éviter que la pâte ne colle • **8** Transférez la pâte sur un plateau recouvert de papier aluminium • **9** Étalez la sauce à pizza sur la pâte • **10** Dispersez une petite poignée de fromage Perfect Italiano™ Perfect Pizza • **11** Garnissez de jambon et d'ananas. Répartissez le reste du fromage Perfect Italiano™ • **12** Enfourez pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit doré et que la pâte soit croustillante • **13** Servez avec une sauce pimentée si vous le souhaitez





Roulade de poulet au mozzarella

INGRÉDIENTS

35 g de **Perfect Italiano™ Parmesan râpé** • **225 g** de **Perfect Italiano™ Mozzarella râpé**
• **750 g** de poulet haché • **90 g** de chapelure • **1** œuf, légèrement fouetté, plus 1 extra
• **1** carotte, râpée finement • **1** gousse d'ail, écrasée • **2** pâtes feuilletées surgelées,
décongelées • ¼ tasse de pesto

PRÉPARATION

1 Préchauffez le four à 220°C • **2** Graissez et tapissez une grande plaque de four de papier aluminium • **3** Ajoutez le poulet haché, la chapelure, l'œuf, la carotte, l'ail et 2 cuillères à soupe de **Perfect Italiano™ Parmesan** dans un bol • **4** Placez les feuilles de pâte côte à côte sur une surface de travail propre. Joignez les bords à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former une grande feuille de pâte • **5** À l'aide d'une cuillère, placez le mélange de viande le long du centre de la pâte et aplatissez pour couvrir la pâte, en laissant autour une bordure de 2 cm • **6** Déposez le pesto sur le poulet haché et étalez uniformément • **7** Garnissez la pâte de **Perfect Italiano™ Mozzarella** (après avoir réservé 2 cuillères à soupe) et empilez-les le long du centre pour former un monticule • **8** Roulez ensuite le poulet haché et la pâte fermement pour former une bûche • **9** Transférez, couture vers le bas, sur le plateau préparé • **10** Faites un trait sur la bûche tous les 4 cm. Badigeonnez la pâte avec un œuf supplémentaire et saupoudrez du **Perfect Italiano™ Mozzarella** restant • **11** Enfourez pendant 55 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et gonflée • **12** Retirez du four. Laissez reposer 5 minutes, coupez et servez



Pizza aux crevettes et au piment



INGRÉDIENTS

- 150 g de **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** • 1 pâte à pizza • $\frac{3}{4}$ tasse de sauce à pizza
- 200 g de crevettes cuites décortiquées et déveinées • 1 poignée de tomates cerises, coupées en deux • 1 piment rouge, tranché finement

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 230°C • 2 Tapissez une plaque à pizza de papier aluminium • 3 Placez-y la pâte et étalez-y la sauce à pizza • 4 Dispersez une petite poignée de fromage **Perfect Italiano™ Perfect Pizza** • 5 Garnissez de crevettes, de tomates cerises et de piment. Répartissez le reste du fromage **Perfect Italiano™** • 6 Enfournez pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit doré et la pâte croustillante • 7 Servez avec une salade fraîcheur



Pour plus de saveurs,
utilisez notre gamme Perfect Italiano.

